



Champagne Rosé Brut

Sélection Mövenpick, Frédéric Malétrez

Delizioso rosé degno di un premier cru

Descrizione:

Gli amanti dello champagne lo apprezzano da tempo: anche voi potete provare questo champagne di produzione, maturato sui lieviti per 36 mesi e delizioso dall'antipasto al dessert. Rimarrete stupiti dall'armonia degli abbinamenti che consente.

Profilo aromatico:

Colore rosa ramato. Attraente bouquet fruttato, con sentori di lampone e fragola matura, uno squisito profumo di spezie e una fine nota di lievito. Al palato conferma il fruttato - aromi di bacche rosse - e si caratterizza ulteriormente per l'eleganza, la bella maturità e le note quasi dolci; grande freschezza, spuma fine e finale incantevole.

Ideale con:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Francia

Produttore: Frédéric Malétrez

Allevamento: 12 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 55% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 15% Chardonnay

Numero articolo: 05891--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Rosé Brut

Sélection Mövenpick
Frédéric Malétrez

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	55% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 15% Chardonnay
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.